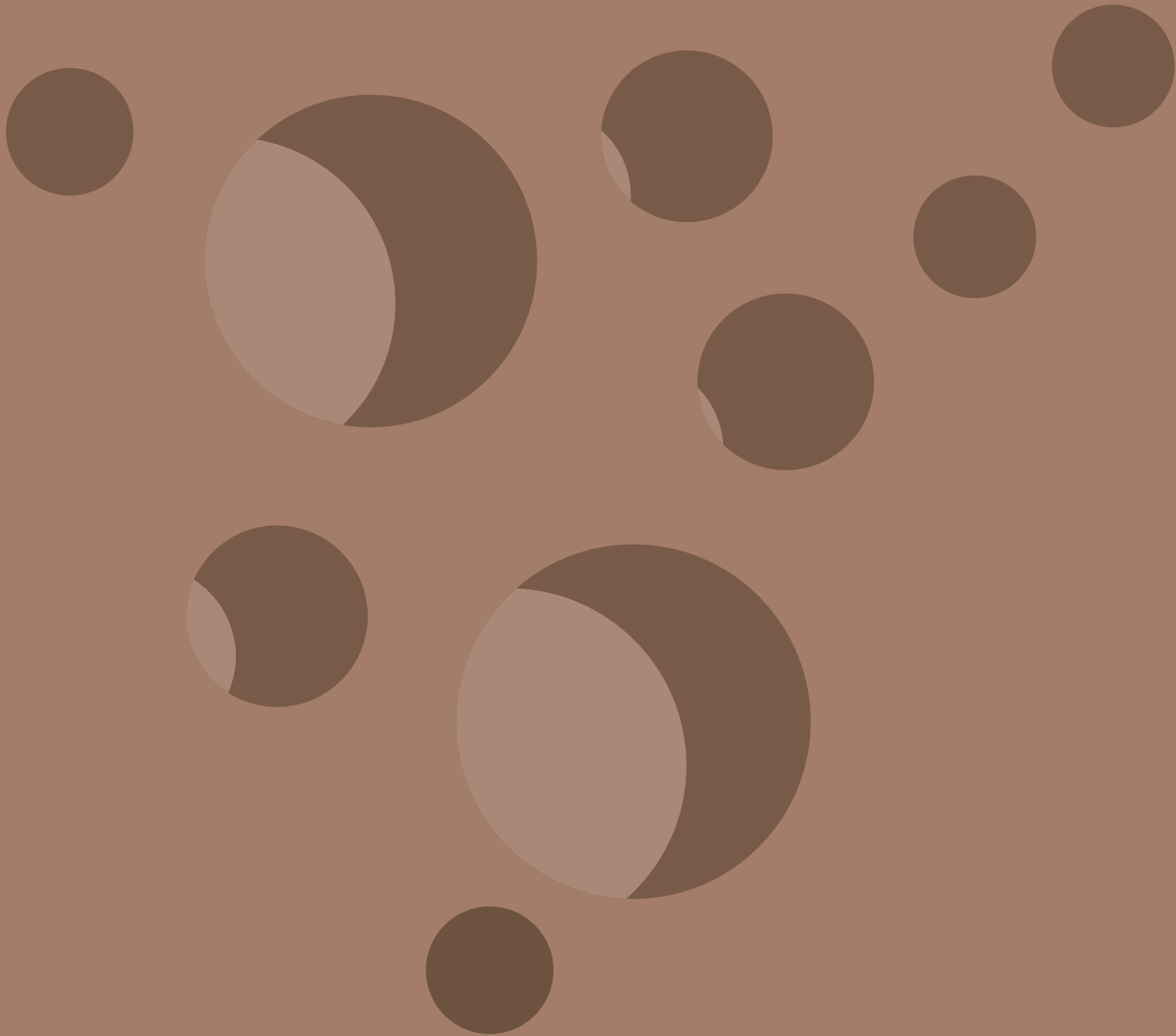


TOSCANA TUSCANY



 Podere
La Chiesa



Il Podere La Chiesa è situato sulle colline pisane 30 km a sud-est di Pisa lungo la strada per Volterra, sulla sommità di una piccola altura (125 metri la sua altitudine), poco prima del borgo di Casanova.

Il Podere è in una posizione ideale, unica, aperta sui quattro punti cardinali, accarezzata da una brezza proveniente dal mar Tirreno che garantisce sollievo dalla calura estiva e si prende cura dei suoi vigneti.

Il Podere La Chiesa sotto la guida appassionata di Maurizio Iannantuono e Palma Tonacci produce vini di qualità, in prevalenza Sangiovese, espressione del territorio di origine, praticando agricoltura biologica.

La nuova cantina è un'opera di architettura moderna integrata nella splendida valle di Casanova, anfiteatro naturale completamente dedicato alla coltivazione della vite.

L'accogliente struttura è aperta ai visitatori che amano vivere il piacere di degustare vino in un ambiente caldo ed ospitale, immerso nella splendida campagna toscana.

La cantina ospita presentazioni di arte ed iniziative sia di tipo culturale che musicale in ogni periodo dell'anno.

Il nostro vino esprime l'unione del lavoro, della cultura e della natura e cristallizza nel ricordo dei nostri ospiti l'emozione dell'autenticità della nostra passione.

Podere La Chiesa is a winery located among the Pisan hills, 30km south-east of Pisa along the road to Volterra. It is on the top of an upland (125 meters a.s.l.) just before the little village of Casanova.

The location of the Winery is ideal and unique: not only it is exposed to all the four cardinal points, but is also touched by the gentle winds from the Tyrrhenian Sea which guarantees some relief from the warm summers enriching and preparing the vineyards for the harvest.

Thanks to the great passion and skills of Maurizio Iannantuono and Palma Tonacci, Podere La Chiesa produces high quality wines organic and mostly from Sangiovese grape that is the most important autochthonous character of the territory.

The new Winery is a masterpiece of modern architecture, built in harmony with the beautiful valley of Casanova, a natural amphitheater entirely dedicated to the cultivation of grapes.

Visitors, who love wine and wine tastings, are welcome in a warm and cozy setting, immersed in the wonderful Tuscan countryside.

The cellar hosts art presentations as well as cultural and musical events on a yearly basis.

Our wine is the outcome of our hard team work, deep knowledge of Tuscan nature, local culture and passion.

Our Wine is an emotion that our guests treasure forever in their heart after every visit.



PUNTO DI VISTA BIANCO TOSCANO IGT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Giallo paglierino, limpido
- Profumo
- Fruttato con sentori di pesca bianca, banana e rosa
- Gusto
- Fresco e sapido
- Abbinamento
- Piatti di pesce elaborati, crostacei, frutti di mare
- Temperatura di servizio
- 10° - 12°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2010
- Numero di bottiglie prodotte
- 4.000
- Vitigni
- 50% Trebbiano, 50% Vermentino
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato, Guyot
- Densità di allevamento
- 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro
90 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
2 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata <16° su lieviti
Affinamento
4 mesi in acciaio inox - 1 mese in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Clear, yellow- straw
- Bouquet
- Fruity with scents of white peach, banana and rose
- Taste
- Fresh and savory
- Recommended
- Fish, crustacea, sea food
- Serving temperature
- 10° - 12°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2010
- Average production
- 4.000 bottles
- Vine variety
- 50% Trebbiano, 50% Vermentino
- Cultivation system
- Cordone speronato, Guyot
- Pruning density
- 4.500 vine-plants/ha

Average yield / ha
90 Ql/ha
Average yield/wine plant
2 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature <16°, natural yeast
Aging
4 months in stainless - 1 months in bottles

LE REDOLE DI CASANOVA TOSCANA ROSSO IGT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Rosso rubino brillante
- Profumo
- Elegante con sentori di violetta
- Gusto
- Morbido e piacevole
- Abbinamento
- Si fa apprezzare a tutto pasto
- Temperatura di servizio
- 18°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2005
- Numero di bottiglie prodotte
- 12.000 circa
- Vitigni
- 80% Sangiovese, 20% Canaiolo
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato
- Densità di allevamento
- 4.000 piante per ettaro

Resa per ettaro
80 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
2 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata <28° su lieviti naturali, 15 giorni sulle vinacce
Affinamento
8 mesi in acciaio inox - 4 mesi in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Shining red ruby
- Bouquet
- Elegant with scent of violet
- Taste
- Soft and pleasant
- Recommended
- Enjoyable with any kind of meal
- Serving temperature
- 18°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2005
- Average production
- 12.000 bottles
- Vine variety
- 80% Sangiovese, 20% Canaiolo
- Cultivation system
- Cordone speronato
- Pruning density
- 4.000 vine-plants/ha

Average yield / ha
80 Ql/ha
Average yield/wine plant
2 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature <28°, natural yeast, 15 days on pomace
Aging
8 months in stainless - 4 months in bottles

TERRE DI CASANOVA CHIANTI DOCG

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Rosso rubino brillante
- Profumo
- Fruttato con sentori di violetta e ciliegia
- Gusto
- Tannico con grande personalità
- Abbinamento
- Carni rosse ma si fa apprezzare a tutto pasto
- Temperatura di servizio
- 18°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2007
- Numero di bottiglie prodotte
- 6.000
- Vitigni
- 100% Sangiovese
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato
- Densità di allevamento
- 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro
70 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
1,5 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata
<28° su lieviti, 12/15 giorni sulle vinacce
Affinamento
4 mesi in acciaio inox - 2 mesi in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Shining red ruby
- Bouquet
- Elegant with scents of violet and cherry
- Taste
- Tannic with great personality
- Recommended
- Enjoyable with any kind of meal specially with red meat
- Serving temperature
- 18°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2007
- Average production
- 6.000 bottles
- Vine variety
- 100% Sangiovese
- Cultivation system
- Cordone speronato
- Pruning density
- 4.500 vine-plants/ha

Average yield / ha
70 Ql/ha
Average yield/wine plant
1,5 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature
<28°, natural yeast, 12/15 days on pomace
Aging
4 months in stainless - 2 months in bottles

SABINIANO DI CASANOVA DOC TERRE DI PISA ROSSO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Rosso rubino intenso e brillante
- Profumo
- Equilibrato con piacevole presenza di frutti di bosco
- Gusto
- Pieno, elegante e persistente
- Abbinamento
- Si esalta con carni rosse alla griglia
- Temperatura di servizio
- 18°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2000
- Numero di bottiglie prodotte
- 5.000 circa
- Vitigni
- 60% Sangiovese, 25% Cabernet
- Sauvignon, 15% Merlot
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato
- Densità di allevamento
- 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro
70 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
1,5 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata
<28° su lieviti, 12/15 giorni sulle vinacce
Affinamento
12 mesi in tonneau francesi
18 mesi in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Intense shining red ruby
- Bouquet
- Well balance scents of wood-fruits
- Taste
- Persistent and elegant full body
- Recommended
- Grilled red meats
- Serving temperature
- 18°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2000
- Average production
- 5.000 bottles
- Vine variety
- 60% Sangiovese, 25% Cabernet
- Sauvignon, 15% Merlot
- Cultivation system
- Cordone speronato
- Pruning density
- 4.500 vine-plants/ha

Average yield / ha
70 Ql/ha
Average yield/wine plant
1,5 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature
<28°, natural yeast, 12/15 days on pomace
Aging
12 months in French oak tonneau
18 months in bottles

OPERA IN ROSSO DOC TERRE DI PISA SANGIOVESE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Rosso rubino intenso e brillante
- Profumo
- Equilibrato con piacevole presenza di note floreali
- Gusto
- Pieno, rotondo, elegante e persistente
- Abbinamento
- Si esalta con carni rosse alla griglia
- Temperatura di servizio
- 18°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2010
- Numero di bottiglie prodotte
- 2.000
- Vitigni
- 100% Sangiovese
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato
- Densità di allevamento
- 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro
50 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
1,1 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata
<28° su lieviti, 12/15 giorni sulle vinacce
Affinamento
24 mesi in tonneau francesi
18 mesi in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Intense shining red ruby
- Bouquet
- Balanced with pleasant presence of floral notes
- Taste
- Full, round, elegant and persistent
- Recommended
- Rich roasted meat and hard cheeses
- Serving temperature
- 18°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2010
- Average production
- 2.000 bottles
- Vine variety
- 100% Sangiovese
- Cultivation system
- Cordone speronato
- Pruning density
- 4.500 vine-plants/ha

Average yield / ha
50 Ql/ha
Average yield/wine plant
1,1 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature
<28°, natural yeast, 12/15 days on pomace
Aging
24 months in French oak tonneau
18 months in bottles

OPERA IN NERO TOSCANA ROSSO IGT MERLOT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore
- Rosso intenso e brillante
- Profumo
- Equilibrato con note balsamiche, ciliegia e amarena
- Gusto
- Potente ma elegante, rotondo e persistente
- Abbinamento
- Si esalta con carni rosse alla griglia
- Temperatura di servizio
- 18°

NOTE DI PRODUZIONE

- Prima annata
- 2011
- Numero di bottiglie prodotte
- 2.000 circa
- Vitigni
- 100% Merlot
- Sistema di allevamento
- Cordone speronato
- Densità di allevamento
- 4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro
50 quintali uva per ettaro
Resa per ceppo
1,1 kg uva per pianta
Vendemmia
Manuale in cassette
Fermentazione
In acciaio inox a temperatura controllata
<28° su lieviti, 12/15 giorni sulle vinacce
Affinamento
18 mesi in tonneau francesi
18 mesi in bottiglia



TASTING MARKS

- Color
- Intense shining red
- Bouquet
- Balanced with balsamic notes, cherry and black cherry
- Taste
- Powerful but elegant, round and persistent
- Recommended
- Grilled red meats and lightly-spiced dark meats
- Serving temperature
- 18°

PRODUCTION MARKS

- First vintage
- 2011
- Average production
- 2.000 bottles
- Vine variety
- 100% Merlot
- Cultivation system
- Cordone speronato
- Pruning density
- 4.500 vine-plants/ha

Average yield / ha
50 Ql/ha
Average yield/wine plant
1,1 kg /plant
Harvesting
Hand cut in boxes
Fermentation
In stainless steel, under controlled temperature
<28°, natural yeast, 12/15 days on pomace
Aging
18 months in French oak tonneau
18 months in bottles



Società Agricola Podere la Chiesa s.r.l.

Via Di Casanova, 66/A - 56030 Terricciola - Pisa -Tuscany - ITALY - Tel. +39 0587.635484
www.poderelachiesa.it - info@poderelachiesa.it - GPS: 43°33'2.98"N 10°41'17.54"E

